

Документ подписан простой электронной подписью
Информация о владельце:

ФИО: Агабекян Раиса Левоновна

Должность: ректор

Дата подписания: 07.05.2024 12:35:06

Уникальный программный ключ:

4237c7ccb9b9e111bbaf1f4fcd9201d015c4dbaa12317747473092b990cbe

Негосударственное аккредитованное некоммерческое частное образовательное учреждение высшего образования «Академия маркетинга и социально-информационных технологий – ИМСИТ» (г. Краснодар)
(НАН ЧОУ ВО Академия ИМСИТ)

УТВЕРЖДАЮ

Проректор по учебной работе, доцент

_____ Н.И. Севрюгина

25.12.2023

Б1.О.13

**Технологии и организация обслуживания на предприятиях сферы гостеприимства
рабочая программа дисциплины (модуля)**

Закреплена за кафедрой **Кафедра государственного и корпоративного управления**

Учебный план 43.03.03 Гостиничное дело

Квалификация **бакалавр**

Форма обучения **очная**

Общая трудоемкость **7 ЗЕТ**

Часов по учебному плану 252

в том числе:

аудиторные занятия 128

самостоятельная работа 51

контактная работа во время
промежуточной аттестации (ИКР) 0

часов на контроль 69,4

Виды контроля в семестрах:

экзамены 3, 4

курсовые работы 4

Распределение часов дисциплины по семестрам

Семестр (<Курс>.<Семестр на курсе>)	3 (2.1)		4 (2.2)		Итого	
	Неделя		Неделя			
Вид занятий	уп	рп	уп	рп	уп	рп
Лекции	32	32	32	32	64	64
Практические	32	32	32	32	64	64
Индивидуальные консультации			0,5	0,5	0,5	0,5
Контактная работа на аттестации (в период экз. сессий)	0,3	0,3	0,3	0,3	0,6	0,6
Контактная работа на аттестации			0,5	0,5	0,5	0,5
Консультации перед экзаменом	1	1	1	1	2	2
В том числе в форме практ.подготовки	8	8	8	8	16	16
Итого ауд.	64	64	64	64	128	128
Контактная работа	65,3	65,3	66,3	66,3	131,6	131,6
Сам. работа	8	8	43	43	51	51
Часы на контроль	34,7	34,7	34,7	34,7	69,4	69,4
Итого	108	108	144	144	252	252

Программу составил(и):

профессор, Елисеева Н.В.; ксн, Зав. кафедрой ПиМК, Севрюгина Н.И

Рецензент(ы):

ИП Шутило Н.А. ТК «Asterium», Шутило Н.Л.; кпн, доктор социологических наук, профессор кафедры гуманитарных дисциплин КФ ФГБОУ ВО «Российский экономический университет имени Г.В. Плеханова», Савеленко В.М.

Рабочая программа дисциплины

Технологии и организация обслуживания на предприятиях сферы гостеприимства

разработана в соответствии с ФГОС ВО:

Федеральный государственный образовательный стандарт высшего образования - бакалавриат по направлению подготовки 43.03.03 Гостиничное дело (приказ Минобрнауки России от 08.06.2017 г. № 515)

составлена на основании учебного плана:

43.03.03 Гостиничное дело

утвержденного учёным советом вуза от 25.12.2023 протокол № 4.

Рабочая программа одобрена на заседании кафедры

Кафедра государственного и корпоративного управления

Протокол от 25.12.2023 г. № 5

Зав. кафедрой Прилепский Вадим Владимирович

Согласовано с представителями работодателей на заседании НМС, протокол № 4 от 25.12.2023.

Председатель НМС проф. Павелко Н.Н.

1. ЦЕЛИ ОСВОЕНИЯ ДИСЦИПЛИНЫ (МОДУЛЯ)	
1.1	Целью преподавания дисциплины является формирование у студентов теоретических знаний и практических навыков по использованию информационных систем в управлении гостиничным бизнесом, процессах расчета заработной платы и применению автоматизированных информационных технологий для решения задач управления финансово-хозяйственной деятельностью туристической индустрии.
1.2	
Задачи: Изучить принципы построения и функционирования информационных систем управления финансово-хозяйственной деятельностью туристической индустрии, овладеть технологиями работы с документами, решения расчетных и аналитических задач, дать представление о тенденциях развития информационных технологий в управлении. Изложить методики формирования оперативной и регламентированной отчетности гостиничного предприятия.	
2. МЕСТО ДИСЦИПЛИНЫ (МОДУЛЯ) В СТРУКТУРЕ ОБРАЗОВАТЕЛЬНОЙ ПРОГРАММЫ	
Цикл (раздел) ОП:	Б1.О
2.1	Требования к предварительной подготовке обучающегося:
2.1.1	Процесс изучения дисциплины направлен на формирование следующих компетенций:
2.1.2	
2.1.3	Способен применять технологические новации и современное программное обеспечение в сфере гостеприимства и общественного питания (ОПК-1);
2.1.4	
2.1.5	Способен обеспечивать контроль и оценку эффективности деятельности департаментов
2.1.6	(служб, отделов) организации сферы гостеприимства и общественного питания (ПК-2)
2.1.7	
2.1.8	Способен обеспечить формирование и внедрение корпоративных стандартов и регламентов процессов обслуживания, соответствия отраслевым стандартам сервиса (ПК-5)
2.1.9	
2.1.10	
2.1.11	Адаптивная физическая культура и спорт
2.1.12	Иностранный язык делового общения (второй)
2.1.13	Маркетинг организаций сферы гостеприимства
2.1.14	Межкультурные коммуникации на иностранном языке
2.1.15	Менеджмент организаций сферы гостеприимства
2.1.16	Основы военной подготовки
2.1.17	Правовая оценка регламентов деятельности гостиничных предприятий
2.1.18	Сервис на транспорте в сфере гостеприимства
2.1.19	Учебная практика: ознакомительная практика
2.1.20	Физическая культура и спорт: общая физическая подготовка
2.1.21	Анализ и управление финансовыми результатами деятельности гостиничного предприятия
2.1.22	Безопасность жизнедеятельности
2.1.23	Деловые коммуникации и культура речи
2.1.24	Иностранный язык
2.1.25	Охрана труда и техника безопасности в организациях сферы гостеприимства
2.1.26	Управление себестоимостью гостиничного продукта
2.1.27	Учет и управление затратами в гостиничной деятельности
2.1.28	Экономика организаций сферы гостеприимства
2.1.29	Анимация в сфере гостеприимства
2.1.30	Информационно-коммуникативные технологии в сфере гостеприимства
2.1.31	История России
2.1.32	Международный опыт деятельности гостиничных предприятий
2.1.33	Организация гостиничного дела
2.1.34	Основы обслуживания корпоративных клиентов в гостиничном деле
2.1.35	Сервисная деятельность
2.1.36	Спортивно-оздоровительный сервис в сфере гостеприимства
2.1.37	Технологические инновации в сфере обслуживания корпоративных клиентов
2.1.38	Философия

2.1.39	PR-технологии и реклама в гостиничной деятельности
2.1.40	Основы российской государственности
2.1.41	Правовые основы деятельности и документооборот в сфере гостеприимства
2.1.42	Прикладная математика, математические методы и модели в сфере гостеприимства
2.1.43	Психология и конфликтология в организациях сферы гостеприимства
2.1.44	Связи с общественностью в гостиничной деятельности
2.1.45	Физическая культура и спорт
2.1.46	Администрирование гостиниц
2.1.47	Экология
2.1.48	Адаптивная физическая культура и спорт
2.1.49	Иностранный язык делового общения (второй)
2.1.50	Маркетинг организаций сферы гостеприимства
2.1.51	Межкультурные коммуникации на иностранном языке
2.1.52	Основы военной подготовки
2.1.53	Правовая оценка регламентов деятельности гостиничных предприятий
2.1.54	Учебная практика: ознакомительная практика
2.1.55	Физическая культура и спорт: общая физическая подготовка
2.1.56	Безопасность жизнедеятельности
2.1.57	Деловые коммуникации и культура речи
2.1.58	Иностранный язык
2.1.59	Охрана труда и техника безопасности в организациях сферы гостеприимства
2.1.60	Управление себестоимостью гостиничного продукта
2.1.61	Учет и управление затратами в гостиничной деятельности
2.1.62	Спортивно-оздоровительный сервис в сфере гостеприимства
2.1.63	Технологические инновации в сфере обслуживания корпоративных клиентов
2.1.64	Связи с общественностью в гостиничной деятельности
2.1.65	Информационно-коммуникативные технологии в сфере гостеприимства
2.1.66	Менеджмент организаций сферы гостеприимства
2.1.67	Анимация в сфере гостеприимства
2.1.68	Организация гостиничного дела
2.1.69	Сервисная деятельность
2.1.70	Правовая оценка регламентов деятельности гостиничных предприятий
2.1.71	Администрирование гостиниц
2.1.72	Психология и конфликтология в организациях сферы гостеприимства
2.2	Дисциплины (модули) и практики, для которых освоение данной дисциплины (модуля) необходимо как предшествующее:
2.2.1	Дисциплина «Технологии и организация обслуживания на предприятиях сферы гостеприимства» относится к дисциплинам по выбору математического и естественнонаучного цикла. Для изучения названного курса необходимо знание студентами курса математики, информатики, информационное обеспечение управления гостиничным бизнесом, организация гостиничного дела. Знания, полученные при изучении дисциплины «Информационные технологии в управлении гостиничным предприятием» используется в дальнейшем при изучении дисциплин: «Профессиональные компьютерные программы», «Проектирование гостиничной деятельности», в учебно-исследовательской и научно-исследовательской работе, при выполнении дипломной работы
2.2.2	
2.2.3	Адаптивная физическая культура и спорт
2.2.4	Анализ и управление финансовыми результатами деятельности гостиничного предприятия
2.2.5	Безопасность жизнедеятельности
2.2.6	Деловые коммуникации и культура речи
2.2.7	Иностранный язык
2.2.8	Иностранный язык делового общения (второй)
2.2.9	Охрана труда и техника безопасности в организациях сферы гостеприимства
2.2.10	Управление себестоимостью гостиничного продукта

2.2.11	Учет и управление затратами в гостиничной деятельности
2.2.12	Физическая культура и спорт: общая физическая подготовка
2.2.13	Экономика организаций сферы гостеприимства
2.2.14	Маркетинг организаций сферы гостеприимства
2.2.15	Межкультурные коммуникации на иностранном языке
2.2.16	Менеджмент организаций сферы гостеприимства
2.2.17	Основы военной подготовки
2.2.18	Правовая оценка регламентов деятельности гостиничных предприятий
2.2.19	Сервис на транспорте в сфере гостеприимства
2.2.20	Учебная практика: ознакомительная практика
2.2.21	Антикризисное управление в индустрии гостеприимства
2.2.22	Проектирование гостиничной деятельности
2.2.23	Психология управления персоналом в гостиничной деятельности
2.2.24	Риск-менеджмент гостиничного предприятия
2.2.25	Стандартизация, сертификация и контроль качества услуг
2.2.26	Управление персоналом в сфере гостеприимства
2.2.27	Управленческий учет в организациях гостеприимства
2.2.28	Ценовая политика гостиничного предприятия
2.2.29	Ценообразование в сфере гостеприимства
2.2.30	Инвестиционный менеджмент в гостиничном бизнесе
2.2.31	Иностранный язык в профессиональной деятельности (второй)
2.2.32	Корпоративное управление в гостиничной деятельности
2.2.33	Организация работы службы приема и размещения
2.2.34	Организация службы питания и банкетинга в гостиничном бизнесе
2.2.35	Планирование и прогнозирование гостиничной деятельности
2.2.36	Программное обеспечение и автоматизация профессиональной деятельности
2.2.37	Проектный менеджмент в сфере гостеприимства
2.2.38	Производственная практика: организационно-управленческая практика
2.2.39	Стратегический менеджмент в гостиничном бизнесе
2.2.40	Технологии работы административно-хозяйственной службы гостиничного предприятия
2.2.41	Управление гостиничной деятельностью
2.2.42	Управление привлечением инвестиций в гостиничном бизнесе
2.2.43	Управление проектами в гостиничном бизнесе
2.2.44	Информационное обеспечение гостиничной деятельности
2.2.45	Организация обслуживания лиц с ограниченными возможностями
2.2.46	Основы организации деятельности туристических агентств
2.2.47	Предпринимательство в сфере гостеприимства
2.2.48	Прикладные методы исследовательской деятельности
2.2.49	Системы искусственного интеллекта
2.2.50	Технологии туроператорской и турагентской деятельности
2.2.51	Управление качеством гостиничных услуг
2.2.52	Экспертиза и диагностика гостиничного предприятия
2.2.53	Выполнение и защита выпускной квалификационной работы
2.2.54	Производственная практика: преддипломная практика
2.2.55	Производственная практика: сервисная практика
2.2.56	Администрирование гостиниц
2.2.57	Администрирование гостиниц
2.2.58	Экология
2.2.59	Адаптивная физическая культура и спорт
2.2.60	Управление себестоимостью гостиничного продукта
2.2.61	Психология управления персоналом в гостиничной деятельности
2.2.62	Риск-менеджмент гостиничного предприятия

2.2.63	Ценовая политика гостиничного предприятия
2.2.64	Планирование и прогнозирование гостиничной деятельности
2.2.65	Проектный менеджмент в сфере гостеприимства
2.2.66	Технологии работы административно-хозяйственной службы гостиничного предприятия
2.2.67	Управление гостиничной деятельностью
2.2.68	Управление привлечением инвестиций в гостиничном бизнесе
2.2.69	Основы организации деятельности туристических агентств
2.2.70	Программное обеспечение и автоматизация профессиональной деятельности
2.2.71	Выполнение и защита выпускной квалификационной работы
2.2.72	Производственная практика: преддипломная практика
2.2.73	Менеджмент организаций сферы гостеприимства
2.2.74	Ценообразование в сфере гостеприимства
2.2.75	Корпоративное управление в гостиничной деятельности
2.2.76	Организация работы службы приема и размещения
2.2.77	Производственная практика: организационно-управленческая практика
2.2.78	Управление проектами в гостиничном бизнесе
2.2.79	Экспертиза и диагностика гостиничного предприятия
2.2.80	Администрирование гостиниц
2.2.81	Правовая оценка регламентов деятельности гостиничных предприятий
2.2.82	Антикризисное управление в индустрии гостеприимства
2.2.83	Стандартизация, сертификация и контроль качества услуг
2.2.84	Инвестиционный менеджмент в гостиничном бизнесе
2.2.85	Стратегический менеджмент в гостиничном бизнесе
2.2.86	Управление качеством гостиничных услуг
2.2.87	Производственная практика: сервисная практика

3. ФОРМИРУЕМЫЕ КОМПЕТЕНЦИИ, ИНДИКАТОРЫ ИХ ДОСТИЖЕНИЯ и планируемые результаты обучения

ОПК-1: Способен применять технологические новации и современное программное обеспечение в сфере гостеприимства и общественного питания

ОПК-1.1: Определяет потребность в технологических новациях и информационном обеспечении в организациях сферы гостеприимства и общественного питания

Знать	
Уровень 1	Удовлетворительно определяет потребность в технологических новациях и информационном обеспечении в организациях сферы гостеприимства и общественного питания
Уровень 2	Хорошо определяет потребность в технологических новациях и информационном обеспечении в организациях сферы гостеприимства и общественного питания
Уровень 3	Отлично определяет потребность в технологических новациях и информационном обеспечении в организациях сферы гостеприимства и общественного питания
Уметь	
Уровень 1	Удовлетворительно определяет потребность в технологических новациях и информационном обеспечении в организациях сферы гостеприимства и общественного питания
Уровень 2	Хорошо определяет потребность в технологических новациях и информационном обеспечении в организациях сферы гостеприимства и общественного питания
Уровень 3	Отлично определяет потребность в технологических новациях и информационном обеспечении в организациях сферы гостеприимства и общественного питания
Владеть	
Уровень 1	Удовлетворительно определяет потребность в технологических новациях и информационном обеспечении в организациях сферы гостеприимства и общественного питания
Уровень 2	Хорошо определяет потребность в технологических новациях и информационном обеспечении в организациях сферы гостеприимства и общественного питания
Уровень 3	Отлично определяет потребность в технологических новациях и информационном обеспечении в организациях сферы гостеприимства и общественного питания
ОПК-1.2: Осуществляет поиск и применяет технологические новации в организациях сферы гостеприимства и общественного питания	
Знать	

Уметь	
Уровень 1	Удовлетворительно организует работу по подготовке и прохождению процедуры соответствия действующим общеотраслевым стандартам и системам сертификации на уровне департаментов (служб, отделов) организации избранной сферы деятельности
Уровень 2	Хорошо организует работу по подготовке и прохождению процедуры соответствия действующим общеотраслевым стандартам и системам сертификации на уровне департаментов (служб, отделов) организации избранной сферы деятельности
Уровень 3	Отлично организует работу по подготовке и прохождению процедуры соответствия действующим общеотраслевым стандартам и системам сертификации на уровне департаментов (служб, отделов) организации избранной сферы деятельности
Владеть	
Уровень 1	Удовлетворительно организует работу по подготовке и прохождению процедуры соответствия действующим общеотраслевым стандартам и системам сертификации на уровне департаментов (служб, отделов) организации избранной сферы деятельности
Уровень 2	Хорошо организует работу по подготовке и прохождению процедуры соответствия действующим общеотраслевым стандартам и системам сертификации на уровне департаментов (служб, отделов) организации избранной сферы деятельности
Уровень 3	Отлично организует работу по подготовке и прохождению процедуры соответствия действующим общеотраслевым стандартам и системам сертификации на уровне департаментов (служб, отделов) организации избранной сферы деятельности

4. СТРУКТУРА И СОДЕРЖАНИЕ ДИСЦИПЛИНЫ (МОДУЛЯ)

Код занятия	Наименование разделов и тем /вид занятия/	Семестр / Курс	Часов	Компетенции	Литература и эл. ресурсы	Практ. подг.
	Раздел 1. Тема 1. Гостиничное предприятие в системе информационных технологий					
1.1	1. Определение информационной технологии. Составляющие информационной технологии. Классификация информационных технологий. Технология обработки данных и ее виды, техно-логический процесс обработки и защиты данных. 2. Классификация информационных технологий гостиничного дела. 3. Задачи, решаемые гостиничным предприятием с помощью информационных технологий. /Лек/	3	16	ОПК-1.1 ОПК-1.2 ОПК-1.3 ПК-2.1 ПК-2.2 ПК-2.3 ПК-5.1 ПК-5.2 ПК-5.3	Л1.1 Л1.2Л2.1Л3.1 Э1 Э2	
1.2	1. Определение информационной технологии. Составляющие информационной технологии. Классификация информационных технологий. Технология обработки данных и ее виды, техно-логический процесс обработки и защиты данных. 2. Классификация информационных технологий гостиничного дела. 3. Задачи, решаемые гостиничным предприятием с помощью информационных технологий. /Ср/	3	4	ОПК-1.1 ОПК-1.2 ОПК-1.3 ПК-2.1 ПК-2.2 ПК-2.3 ПК-5.1 ПК-5.2 ПК-5.3	Л1.1 Л1.2Л2.1Л3.1 Э1 Э2	

1.3	<p>1. Определение информационной технологии. Составляющие информационной технологии. Классификация информационных технологий. Технология обработки данных и ее виды, техно-логический процесс обработки и защиты данных.</p> <p>2. Классификация информационных технологий гостиничного дела.</p> <p>3. Задачи, решаемые гостиничным предприятием с помощью информационных технологий.</p> <p>/Пр/</p>	3	16	<p>ОПК-1.1 ОПК-1.2 ОПК-1.3 ПК-2.1 ПК-2.2 ПК-2.3 ПК-5.1 ПК-5.2 ПК-5.3</p>	Л1.1 Л1.2Л2.1Л3.1 Э1 Э2	4
Раздел 2. Тема 2. Системы автоматизации и управления гостиничным предприятием						
2.1	<p>1. Системы автоматизации и управления гостиничным предприятием.</p> <p>2. Системы управления: понятие, факторы, влияющие на управление, подходы к выбору сис-тем.</p> <p>3. Программные продукты компании HRS.</p> <p>/Лек/</p>	3	16	<p>ОПК-1.1 ОПК-1.2 ОПК-1.3 ПК-2.1 ПК-2.2 ПК-2.3 ПК-5.1 ПК-5.2 ПК-5.3</p>	Л1.1 Л1.2Л2.1Л3.1 Э1 Э2	
2.2	<p>1. Системы автоматизации и управления гостиничным предприятием.</p> <p>2. Системы управления: понятие, факторы, влияющие на управление, подходы к выбору сис-тем.</p> <p>3. Программные продукты компании HRS.</p> <p>/Ср/</p>	3	4	<p>ОПК-1.1 ОПК-1.2 ОПК-1.3 ПК-2.1 ПК-2.2 ПК-2.3 ПК-5.1 ПК-5.2 ПК-5.3</p>	Л1.1 Л1.2Л2.1Л3.1 Э1 Э2	
2.3	<p>1. Системы автоматизации и управления гостиничным предприятием.</p> <p>2. Системы управления: понятие, факторы, влияющие на управление, подходы к выбору сис-тем.</p> <p>3. Программные продукты компании HRS</p> <p>/Пр/</p>	3	16	<p>ОПК-1.1 ОПК-1.2 ОПК-1.3 ПК-2.1 ПК-2.2 ПК-2.3 ПК-5.1 ПК-5.2 ПК-5.3</p>	Л1.1 Л1.2Л2.1Л3.1 Э1 Э2	4
2.4	/КАЭ/	3	0,3	<p>ОПК-1.1 ОПК-1.2 ОПК-1.3 ПК-2.1 ПК-2.2 ПК-2.3 ПК-5.1 ПК-5.2 ПК-5.3</p>	Л1.1 Л1.2Л2.1Л3.1 Э1 Э2	

2.5	/Консл/	3	1	ОПК-1.1 ОПК-1.2 ОПК-1.3 ПК-2.1 ПК-2.2 ПК-2.3 ПК-5.1 ПК-5.2 ПК-5.3	Л1.1 Л1.2Л2.1Л3.1 Э1 Э2	
Раздел 3. Тема 3. Анализ информационных систем автоматизации гостиничного предприятия						
3.1	1. Система управления гостиницей еritome PMS. 2. Функциональное назначение системы Edelweiss/Medallion 3. Система автоматизации «Отель 2.3» /Лек/	4	8	ОПК-1.1 ОПК-1.2 ОПК-1.3 ПК-2.1 ПК-2.2 ПК-2.3 ПК-5.1 ПК-5.2 ПК-5.3	Л1.1 Л1.2Л2.1Л3.1 Э1 Э2	
3.2	1. Система управления гостиницей еritome PMS. 2. Функциональное назначение системы Edelweiss/Medallion 3. Система автоматизации «Отель 2.3» /Пр/	4	8	ОПК-1.1 ОПК-1.2 ОПК-1.3 ПК-2.1 ПК-2.2 ПК-2.3 ПК-5.1 ПК-5.2 ПК-5.3	Л1.1 Л1.2Л2.1Л3.1 Э1 Э2	4
3.3	1. Система управления гостиницей еritome PMS. 2. Функциональное назначение системы Edelweiss/Medallion 3. Система автоматизации «Отель 2.3» /Ср/	4	10	ОПК-1.1 ОПК-1.2 ОПК-1.3 ПК-2.1 ПК-2.2 ПК-2.3 ПК-5.1 ПК-5.2 ПК-5.3	Л1.1 Л1.2Л2.1Л3.1 Э1 Э2	
Раздел 4. Тема 4. Программный комплекс автоматизации гостиничного хозяйства KEI HOTEL						
4.1	1. Структура комплекса 2. Модуль Службы бронирования 3. Расчетный центр 4. Доступ в номерной фонд и управление номерами и служба безопасности /Лек/	4	8	ОПК-1.1 ОПК-1.2 ОПК-1.3 ПК-2.1 ПК-2.2 ПК-2.3 ПК-5.1 ПК-5.2 ПК-5.3	Л1.1 Л1.2Л2.1Л3.1 Э1 Э2	
4.2	1. Структура комплекса 2. Модуль Службы бронирования 3. Расчетный центр 4. Доступ в номерной фонд и управление номерами и служба безопасности /Пр/	4	8	ОПК-1.1 ОПК-1.2 ОПК-1.3 ПК-2.1 ПК-2.2 ПК-2.3 ПК-5.1 ПК-5.2 ПК-5.3	Л1.1 Л1.2Л2.1Л3.1 Э1 Э2	4
4.3	1. Структура комплекса 2. Модуль Службы бронирования 3. Расчетный центр 4. Доступ в номерной фонд и управление номерами и служба безопасности /Ср/	4	10	ОПК-1.1 ОПК-1.2 ОПК-1.3 ПК-2.1 ПК-2.2 ПК-2.3 ПК-5.1 ПК-5.2 ПК-5.3	Л1.1 Л1.2Л2.1Л3.1 Э1 Э2	

	Раздел 5. Тема 5. Особенности информационных систем учета финансово-хозяйственной деятельности гостиниц					
5.1	Структура информационных систем учета финансово-хозяйственной деятельности гостиниц. Классификация информационных систем учета финансово-хозяйственной деятельности гости-ниц. Тенденции развития информационных систем учета финансово-хозяйственной деятельно-сти гостиниц. Структура комплекса 1С:Предприятие. Основы работы с программой. Сохранение и загрузка конфигураций. /Лек/	4	8	ОПК-1.1 ОПК-1.2 ОПК-1.3 ПК-2.1 ПК-2.2 ПК-2.3 ПК-5.1 ПК-5.2 ПК-5.3	Л1.1 Л1.2Л2.1Л3.1 Э1 Э2	
5.2	Структура информационных систем учета финансово-хозяйственной деятельности гостиниц. Классификация информационных систем учета финансово-хозяйственной деятельности гости-ниц. Тенденции развития информационных систем учета финансово-хозяйственной деятельно-сти гостиниц. Структура комплекса 1С:Предприятие. Основы работы с программой. Сохранение и загрузка конфигураций. /Пр/	4	8	ОПК-1.1 ОПК-1.2 ОПК-1.3 ПК-2.1 ПК-2.2 ПК-2.3 ПК-5.1 ПК-5.2 ПК-5.3	Л1.1 Л1.2Л2.1Л3.1 Э1 Э2	
5.3	Структура информационных систем учета финансово-хозяйственной деятельности гостиниц. Классификация информационных систем учета финансово-хозяйственной деятельности гости-ниц. Тенденции развития информационных систем учета финансово-хозяйственной деятельно-сти гостиниц. Структура комплекса 1С:Предприятие. Основы работы с программой. Сохранение и загрузка конфигураций. /Ср/	4	10	ОПК-1.1 ОПК-1.2 ОПК-1.3 ПК-2.1 ПК-2.2 ПК-2.3 ПК-5.1 ПК-5.2 ПК-5.3	Л1.1 Л1.2Л2.1Л3.1 Э1 Э2	
	Раздел 6. Тема 6. Настройка параметров ведения учета в системе 1С: Предприятие 8					
6.1	Понятие субконто. Настройка плана счетов. Настройка программы на учет. Ввод начальных остатков. Настройка параметров аналитического учета. Кассовые операции. Банковские операции. Учет основных средств. /Лек/	4	8	ОПК-1.1 ОПК-1.2 ОПК-1.3 ПК-2.1 ПК-2.2 ПК-2.3 ПК-5.1 ПК-5.2 ПК-5.3	Л1.1 Л1.2Л2.1Л3.1 Э1 Э2	
6.2	Понятие субконто. Настройка плана счетов. Настройка программы на учет. Ввод начальных остатков. Настройка параметров аналитического учета. Кассовые операции. Банковские операции. Учет основных средств. /Пр/	4	8	ОПК-1.1 ОПК-1.2 ОПК-1.3 ПК-2.1 ПК-2.2 ПК-2.3 ПК-5.1 ПК-5.2 ПК-5.3	Л1.1 Л1.2Л2.1Л3.1 Э1 Э2	
6.3	Понятие субконто. Настройка плана счетов. Настройка программы на учет. Ввод начальных остатков. Настройка параметров аналитического учета. Кассовые операции. Банковские операции. Учет основных средств. /Ср/	4	13	ОПК-1.1 ОПК-1.2 ОПК-1.3 ПК-2.1 ПК-2.2 ПК-2.3 ПК-5.1 ПК-5.2 ПК-5.3	Л1.1 Л1.2Л2.1Л3.1 Э1 Э2	

6.4	/КАЭ/	4	0,3	ОПК-1.1 ОПК-1.2 ОПК-1.3 ПК-2.1 ПК-2.2 ПК-2.3 ПК-5.1 ПК-5.2 ПК-5.3	Л1.1 Л1.2Л2.1Л3.1 Э1 Э2	
6.5	/ИК/	4	0,5	ОПК-1.1 ОПК-1.2 ОПК-1.3 ПК-2.1 ПК-2.2 ПК-2.3 ПК-5.1 ПК-5.2 ПК-5.3	Л1.1 Л1.2Л2.1Л3.1 Э1 Э2	
6.6	/КА/	4	0,5	ОПК-1.1 ОПК-1.2 ОПК-1.3 ПК-2.1 ПК-2.2 ПК-2.3 ПК-5.1 ПК-5.2 ПК-5.3	Л1.1 Л1.2Л2.1Л3.1 Э1 Э2	
6.7	/Консл/	4	1	ОПК-1.1 ОПК-1.2 ОПК-1.3 ПК-2.1 ПК-2.2 ПК-2.3 ПК-5.1 ПК-5.2 ПК-5.3	Л1.1 Л1.2Л2.1Л3.1 Э1 Э2	

5. ОЦЕНОЧНЫЕ МАТЕРИАЛЫ

5.1. Контрольные вопросы и задания

1. Понятие и принципы организации ИСУ ПП.
2. Сравнительная характеристика ИСУ ПП.
3. Структура ИСУ ПП.
4. Классификация ИСУ ПП, тенденции развития ИСУ ПП.
5. Настройка пользователей системы 1С: Предприятие 8.1
6. Настройка учетной политики 1С: предприятие 8.1
7. Настройка параметров учета
8. Работа со справочником «Номенклатура».
9. Работа со справочником «Контрагенты»
10. Ввод начальных остатков
11. План счетов.
12. Настройка и ведение аналитического учета в 1С: Предприятие.
13. Учет кассовых операций.
14. Отчетность по кассовым операциям и ее формирование в системе 1С: Предприятие
15. Учет банковских операций.
16. Отчетность по банковским операциям и ее формирование в системе 1С: Предприятие
17. Учет нематериальных активов
18. Учет расчетов с подотчетными лицами
19. Учет операций по расчетному счету
20. Кадровый учет в системе 1С: Предприятие
21. Отчетность по кадрам
22. Начисление заработной платы
23. Отчеты по оплате труда

24. Особенности учета основных средств.
 25. Особенности учета основных средств требующих монтажа.
 26. Регистры учета основных средств и отчетность по ОС.

5.2. Темы письменных работ

1. Определение информационной технологии.
2. Составляющие информационной технологии
3. Классификация информационных технологий
4. Стандарты пользовательского интерфейса информационных технологий,
5. Критерии оценки информационных технологий.
6. Логические и физические уровни информационных технологий.
7. Обеспечивающие и физические информационные технологии.
8. Понятие распределенной функциональной информационной технологии.
9. Технология обработки данных и ее виды; технологический процесс обработки и защиты дан-ных.
10. Графическое изображение технологического процесса, меню, схемы данных, схемы взаимо-действия.
11. Структура базовой ИТ.
12. Модели и подсистемы базовой ИТ.
13. Особенности новых ИТ
14. Модели, методы и средства реализации новых ИТ.
15. Функциональные задачи, формируемые на основе информационных моделей управления.
16. Технологии открытых систем.
17. Этапы разработки технологических процессов.
18. Параметры технологических процессов.
19. Понятие и принципы организации АРМ.
20. Гостиничное предприятие в системе информационных технологий.
21. Классификация информационных технологий гостиничного дела.
22. Задачи, решаемые гостиничным предприятием с помощью информационных технологий.
23. Подходы к выбору систем автоматизации и управления гостиничным предприятием.
24. Системы автоматизации и управления гостиничным предприятием.
25. Системы управления: понятие, факторы, влияющие на управление, подходы к выбору сис-тем.
26. Программные продукты компании HRS.
27. Система управления гостиницей eptome PMS.
28. Гостиничная системе Edelweiss/Medallion компании Рексофт.
29. Система автоматизации «Отель 2.3».
30. Программный комплекс автоматизации гостиничного хозяйства KEI HOTEL
31. Подходы к выбору оптимальной системы автоматизации управления гостиничным предпри-ятием.
32. Проектирование внедрения компьютерной системы управления гостиничным предприятием.
33. Подходы к решению проблем внедрения и эксплуатации компьютерной системы управления.

5.3. Фонд оценочных средств

1. Какой целевой законодательный акт регулирует деятельность туристской индустрии в Российской Федерации на сегодняшний день:
 А) Целевая федеральная «Программа развития туризма в РФ»;
 Б) Указ Президента РФ «О реорганизации и развитии туризма в РФ»;
 В) Туристский Кодекс Российской Федерации;
 Г) Федеральный Закон «О туризме и туристской индустрии в РФ»
2. В соответствии с рекомендациями ЮНВТО к основным типам туризма НЕ относится:

- А) национальный;
- Б) внутренний;
- В) въездной;
- Г) выездной

3. К какому виду туризма относятся поездки с целью ознакомления с природными, историко-культурными достопримечательностями:

- А) к деловому туризму;
- Б) к познавательному туризму;
- В) к рекреационному туризму;
- Г) к сельскому туризму

4. Какая из нижеперечисленных функций относится к основным обязанностям турагента? А) договорная (заключение договоров с поставщиками туристских услуг);

- Б) калькулятивная (расчет стоимости тура);
- В) реализационная (реализация туристского продукта на рынке);
- Г) маркетинговая

5. Что из нижеперечисленного относится к одной из основных обязанностей туроператора: А) информация и консультация клиентов;

- Б) формирование туристского продукта;
- В) реализация туристского продукта на рынке;
- Г) оформление договорной документации с клиентом

6. Назовите сокращенное наименование международной межправительственной организации в сфере туризма, действующей под патронажем ООН:

- А) ВТО;
- Б) РОТ;
- В) ЮНВТО;
- Г) РСТ

7. Что из нижеперечисленного НЕ входит в понятие туристские ресурсы страны:

- А) природные и климатические условия;
- Б) недра и полезные ископаемые;
- В) достопримечательности и памятники культуры;
- Г) удачное экономико-географическое положение

8. По своему положению турагентства делятся:

- А) на инициативные и рецептивные;
- Б) на внешние и внутренние;
- В) на крупные и мелкие;
- Г) на независимые (самостоятельные) и дочерние

9. Какие две основные характеристики определяют качество туристских ресурсов: А) известность и доступность;

- Б) запоминаемость и неповторимость;
- В) узнаваемость и распространенность;
- Г) заброшенность и обветшалость

10. К какому виду туристских ресурсов относится знаменитый смог (от англ. smoke — дым и fog — туман) - смесь из промышленных отходов и природного тумана - в таком крупном промышленном центре как Лондон:

- А) к природным;
- Б) к антропогенным;
- В) к климатическим;
- Г) к смешанным

11. Какой статус имеет посетитель, осуществивший, по меньшей мере, одну ночевку в коллективном или индивидуальном средстве размещения вне места постоянного проживания:

- А) аппликant;
- Б) экскурсант;
- В) турист;
- Г) мигрант

12. Какие предпочтения объединяют туристов W1-тип и W2-типа по классификации Г.Гана?

- А) оба ценят поездки на дальние расстояния и флирт на отдыхе;
- Б) являются любителями лесных походов;
- В) увлекаются осмотром достопримечательностей и познавательными экскурсиями;
- Г) предпочитают пассивный пляжный отдых на морском курорте

13. В каком году были внесены такие поправки в Федеральный Закон «О туризме и туристской индустрии в РФ», что он получил название «законом о фингарантиях»? А) в 1996 г.
 Б) в 2002 г.
 В) в 2003 г.
 Г) в 2007 г.
14. Какое название имеет на сегодняшний день крупнейшее предпринимательское объединение отрасли туризма в Российской Федерации? А) Российский Союз Туриндустрии (РСТ);
 Б) Российское общество туристов (РОТ);
 В) Российская Ассоциация Туристических Агентств (РАТА);
 Г) Всесоюзное Общество Предприятий Туризма (ВОПТ);
15. Назовите размер финансового обеспечения ответственности туроператора туроператоров с годовым оборотом до 250 млн. рублей, осуществляющего свою деятельность в области международного (внешнего) туризма. А) 30 млн. руб.
 Б) 60 млн.руб.
 В) 100 млн. руб.
 Г) 500 тыс. руб.
16. По месту деятельности туроператоры делятся на операторов:
 А) массового рынка и специализированных
 Б) инициативных и рецептивных
 В) внешних и внутренних
 Г) независимых и дочерних
17. Чартерный рейс «с отстоем» совершает:
 А) автотранспортное средство, арендованное туроператором на определенный срок;
 Б) автобус, взятый на сезон в аренду;
 В) самолет, ожидающий туристов в пункте дестинации на весь период их пребывания там;

5.4. Перечень видов оценочных средств

В условиях модернизации и перехода на новую компетентностную модель образования контроль над процессом обучения должен стать непрерывным и многоаспектным. Для решения этой проблемы в целях оценки качества образования по каждой дисциплине создаются фонды оценочных средств. Они обеспечивают контроль качества и управление процессом формирования компетенций студентов. В фонды оценочных средств должны входить средства контроля качества обучения различных уровней: диагностирующие, текущие, рубежные

(промежуточная аттестация).

Диагностирующие средства имеют целью определение начального уровня знаний, умений и навыков, на базе которых будут формироваться компетенции данной дисциплины. Итоги входящего контроля предназначены для коррекции учебно-методических материалов, тематики курса, методов организации аудиторной и самостоятельной работы студентов. Формами такого контроля могут являться тесты, диктанты, устные опросы и собеседования и т.д.

Текущий контроль призван, с одной стороны, определить уровень продвижения студентов в изучении дисциплины и диагностировать затруднения в изучении материала, а с другой –

показать эффективность выбранных средств и методов обучения. Формы контроля могут варьироваться в зависимости от содержания раздела дисциплины: содержания раздела текущего контроля могут являться тесты, контрольные диктанты, коллоквиумы, анализ конкретных профессиональных ситуаций (кейсов), эссе, дискуссии, игры, мониторинг результатов семинарских и практических занятий и др.

Промежуточная аттестация направлена на определение уровня сформированности компетенций по дисциплине в целом. В традиционной системе образования к рубежным формам относят рефераты, зачеты и экзамены, но с учетом новых требований к ним могут быть добавлены комплексное тестирование, Интернет - экзамен, защита проекта, презентация портфолио студента и др.

6. УЧЕБНО-МЕТОДИЧЕСКОЕ И ИНФОРМАЦИОННОЕ ОБЕСПЕЧЕНИЕ ДИСЦИПЛИНЫ (МОДУЛЯ)

6.1. Рекомендуемая литература

6.1.1. Основная литература

	Авторы, составители	Заглавие	Издательство, год
Л1.1	Лысенко Ю. В., Лысенко М. В., Белоконов Ю. В.	Сервисное обслуживание и организация коммерческой деятельности: Монография	Москва: Русайнс, 2019, URL: https://book.ru/book/933921

	Авторы, составители	Заглавие	Издательство, год
Л1.2	Рождественская Л.Н., Главчева С.И., Чередниченко Л.Е.	Гостеприимство и сервис в индустрии питания: Учебное пособие	Москва: ООО "Научно-издательский центр ИНФРА-М", 2020, URL: https://znanium.com/catalog/document? id=352830
6.1.2. Дополнительная литература			
	Авторы, составители	Заглавие	Издательство, год
Л2.1	Рождественская Л.Н., Главчева С.И.	Гостеприимство и сервис в индустрии питания: Учебное пособие	Москва: ООО "Научно-издательский центр ИНФРА-М", 2021, URL: http://znanium.com/catalog/document? id=371609
6.1.3. Методические разработки			
	Авторы, составители	Заглавие	Издательство, год
Л3.1	Федулин А. А., под ред., Скабеева Л. И., Духовная Л. Л., Стахова Л. В.	Гостиничный менеджмент: Учебное пособие	Москва: КноРус, 2022, URL: https://book.ru/book/939986
6.2. Электронные учебные издания и электронные образовательные ресурсы			
Э1	Российская государственная библиотека. - Режим доступа: http://www.rsl.ru		
Э2	Научная электронная библиотека. - Режим доступа: www.elibrary.ru		
6.3.1. Лицензионное и свободно распространяемое программное обеспечение, в том числе отечественного производства			
6.3.1.1	Windows 10 Pro RUS Операционная система – Windows 10 Pro RUS Подписка Microsoft Imagine Premium – Order №143659 от 12.07.2021		
6.3.1.2	7-Zip Архиватор 7-Zip Программное обеспечение по лицензии GNU GPL		
6.3.1.3	Яндекс Браузер Браузер Яндекс Браузер Лицензионное соглашение на использование программ Яндекс Браузер https://yandex.ru/legal/browser_agreement/		
6.3.1.4	Mozilla Firefox Браузер Mozilla Firefox Программное обеспечение по лицензии GNU GPL		
6.3.1.5	Kaspersky Endpoint Security Антивирусное ПО Kaspersky Endpoint Security для бизнеса Стандартный (350шт). Договор № ПР-00037842 от 4 декабря 2023 г. (ООО Прима АйТи)		
6.3.2. Перечень профессиональных баз данных и информационных справочных систем			
6.3.2.1	Кодекс – Профессиональные справочные системы https://kodeks.ru		
6.3.2.2	РОССТАНДАРТ Федеральное агентство по техническому регулированию и метрологии https://www.gost.ru/portal/gost/		
6.3.2.3	ИСО Международная организация по стандартизации https://www.iso.org/ru/home.html		
6.3.2.4	ABOUT THE UNIFIED MODELING LANGUAGE SPECIFICATION https://www.omg.org/spec/UML		

7. МТО (оборудование и технические средства обучения)

Ауд	Наименование	ПО	Оснащение
401	Помещение для проведения занятий лекционного типа, семинарского типа, курсовых работ (курсовых проектов), групповых и индивидуальных консультаций, текущего контроля и промежуточной аттестации.	7-Zip Яндекс Браузер LibreOffice	60 посадочных мест, преподавательское место, доска, мультимедийный проектор (переносной), переносной ноутбук
402	Помещение для проведения занятий лекционного типа,	7-Zip Яндекс Браузер LibreOffice	36 посадочных мест, преподавательское место, доска, мультимедийный проектор (переносной), переносной ноутбук

	семинарского типа, курсовых работ (курсовых проектов), групповых и индивидуальных консультаций, текущего контроля и промежуточной аттестации.		
403	Помещение для проведения занятий лекционного типа, семинарского типа, курсовых работ (курсовых проектов), групповых и индивидуальных консультаций, текущего контроля и промежуточной аттестации.	7-Zip Яндекс Браузер LibreOffice	28 посадочных мест, преподавательское место, доска, мультимедийный проектор (переносной), переносной ноутбук
404	Помещение для проведения занятий лекционного типа, семинарского типа, курсовых работ (курсовых проектов), групповых и индивидуальных консультаций, текущего контроля и промежуточной аттестации.	7-Zip Яндекс Браузер LibreOffice	75 посадочных мест, преподавательское место, доска, мультимедийный проектор (переносной), переносной ноутбук
406	Помещение для проведения занятий лекционного типа, семинарского типа, курсовых работ (курсовых проектов), групповых и индивидуальных консультаций, текущего контроля и промежуточной аттестации.	7-Zip Яндекс Браузер LibreOffice	52 посадочных места, преподавательское место, доска, мультимедийный проектор (переносной), переносной ноутбук
407	Помещение для проведения занятий лекционного типа, семинарского типа, курсовых работ (курсовых	7-Zip Яндекс Браузер LibreOffice	40 посадочных мест, преподавательское место, доска, мультимедийный проектор (переносной), переносной ноутбук

	проектов), групповых и индивидуальных консультаций, текущего контроля и промежуточной аттестации.		
408	Помещение для проведения занятий лекционного типа, семинарского типа, курсовых работ (курсовых проектов), групповых и индивидуальных консультаций, текущего контроля и промежуточной аттестации.	7-Zip Яндекс Браузер LibreOffice	30 посадочных мест, преподавательское место, доска, мультимедийный проектор (переносной), переносной ноутбук

8. МЕТОДИЧЕСКИЕ УКАЗАНИЯ ДЛЯ ОБУЧАЮЩИХСЯ ПО ОСВОЕНИЮ ДИСЦИПЛИНЫ (МОДУЛЯ)

В соответствии с требованиями ФГОС ВПО по направлению подготовки реализация ком-петентностного подхода предусматривает использование в учебном процессе активных и инте-рактивных форм проведения занятий (разбор конкретных задач, проведение блиц-опросов, коллоквиумы, исследовательские работы) в сочетании с внеаудиторной работой с целью формиро-вания и развития профессиональных навыков обучающихся.

Удельный вес занятий, проводимых в интерактивной форме, составляет не менее 20% аудитор-ных занятий (определяется ФГОС с учетом специфики ООП).

Лекционные занятия дополняются ПЗ и различными формами СРС с учебной и научной литературой. В процессе такой работы студенты приобретают навыки «глубокого чтения» - ана-лиза и интерпретации текстов по методологии и методике дисциплины.

Учебный материал по дисциплине «1С: Бухгалтерия» разделен на логически завершенные части (модули), после изучения, которых предусматривается аттестация в форме письменных тестов, контрольных работ.

Работы оцениваются в баллах, сумма которых дает рейтинг каждого обучающегося. В баллах оцениваются не только знания и навыки обучающихся, но и их творческие возможности: активность, неординарность решений поставленных проблем. Каждый модуль учебной дисцип-лины включает обязательные виды работ – лекции, ПЗ, различные виды СРС (подготовка рефе-ратов на заданную тему, докладов).

Форма текущего контроля знаний – работа студента на практическом занятии. Форма промежуточных аттестаций – контрольная работа в соответствии с вариантом, реферат и доклад на заданную тему. Итоговая форма контроля знаний по дисциплине – экзамен.

9. МЕТОДИЧЕСКИЕ УКАЗАНИЯ ОБУЧАЮЩИМСЯ ПО ВЫПОЛНЕНИЮ САМОСТОЯТЕЛЬНОЙ РАБОТЫ

Учебный материал по дисциплине «1С: Бухгалтерия» разделен на логически завершенные части (модули), после изучения, которых предусматривается аттестация в форме письменных тестов, контрольных работ.

Работы оцениваются в баллах, сумма которых дает рейтинг каждого обучающегося. В баллах оцениваются не только знания и навыки обучающихся, но и их творческие возможности: активность, неординарность решений поставленных проблем. Каждый модуль учебной дисцип-лины включает обязательные виды работ – лекции, ПЗ, различные виды СРС (подготовка рефе-ратов на заданную тему, докладов).

Форма текущего контроля знаний – работа студента на практическом занятии. Форма промежуточных аттестаций – контрольная работа в соответствии с вариантом, реферат и доклад на заданную тему. Итоговая форма контроля знаний по дисциплине – экзамен.